

À PARTAGER

Brousse du Ventoux <i>Pesto Tomate & focaccia</i>	12
Huitres de Camargue	18
Houmous de Céleri	9
Charcuteries de nos régions	16
Terrine du Chef	14
Fromage du moment	12

LES DESSERTS

**accord desserts-cocktail*

Tarte au Chocolat	9
<i>*Old Fashioned</i>	14
Brioche Perdue <i>Ananas rôti & caramel</i>	9
<i>*Mai Tai</i>	14
Blanc Marron <i>(À partager)</i>	20
<i>*Black Russian</i>	13
Tartelette à la pomme	9
<i>*Prosecco cocktail</i>	13

Tous nos prix sont en euros TTC
service compris. Moyens de paiement acceptés : CB,
AMEX, espèces. Les chèques et les titres restaurants
papiers ne sont acceptés.

Eau sans frais à disposition.
La liste de nos allergènes est à disposition.
Origine de nos viandes : France & Italie.
Le détail est disponible à la demande.

L'Arlatan © Février 2024

LES GLACES & SORBETS MAISON

1 boule	2 boules	3 boules
5	7	10

LES COCKTAILS SIGNATURE

Cocktail du Moment 14

Jupiter 15 cl 12
Select Bitter, Solution Saline, Jus de Pamplemousse, Soda
Pétillant & Aromatique

Venus 12 cl 14
Rhum Plantation Pineapple, Shrub de Poire et Fruit de la Passion, Jus de Citron jaune
Frais & Fruité

Cérès 12 cl 14
Gin Oruza, Émulsion de Lillet Blanc, Sirop de Stout, Orange Bitter
Houblonné & Persistant

Luna 12cl 13
Vodka Fair, Mousse de Frangelico, Bitter Chocolat, Espresso
Doux & Notes de noisettes

Vesta 15 cl 16
Mezcal, Tequila, Campari, Jus de citron vert, sirop de rooibos, blanc d'œuf, Gelée d'orange
Légèrement amer & Fumé

Bacchus 18 cl 14
Prosecco, Rhum Sailor Jerry Spiced, Chinotto Quaglia, Bob's Chocolate Bitter, Cordial de Mandarine
Fruité & Légèrement pétillant

Sol 12 cl 15
Vodka infusé aux agrumes & Basilic, Maraschino, Galliano, Jus de Citron
Aromatique & Notes herbacées & d'agrumes

Diana 12 cl 16
Maiz Nation, Smokey Shoulder, Cinzano Rosso, Nixta
Doux & Boisé

Neptune 12 cl 13
Gin infusé à la salicorne, Lillet Blanc, Jus de Pamplemousse, sirop de sucre
Saline & Acidulé

LES MOCKTAILS

Citrus Addict 15 cl 9
Juniper sans alcool,
pamplemousse, cordial de
sureau, citron & tonic
Frais & acidulé

Pomme Vert 15 cl 8
Jus de Pomme, Sirop de the
Matcha, Jus de citron, Eau de
Mastiqua
Désaltérant & sucré

Red Notice 15 cl 8
Purée de Fruits, citron, sirop
d'agave, thé maté
Fruité & acidulé

LES JUS DE FRUITS

Chaume-Arnaud 20 cl 5
· Tomate

Maison Meneau 25 cl 5
· Pomme
· Fraise & framboise
· Abricot

LES SOFTS

Citronnade maison 12 cl 6

Orangeade maison 12 cl 6

Coca-Cola / Zéro 33 cl 5

Limonade Elixia Bio 33cl 5

Hysope Bio 20 cl 5

- Ginger Beer
- Tonic Classique
- Tonic citron

CharITEA 33 cl 6

- Red rooibos
- Thé vert
- Maté bio

Perrier 33 cl 4,5

Eau Filtrée sur place
· plate ou pétillante 75 cl 4,5

LES BIÈRES 33cl

Sulauze, Miramas 7,5

Au choix :

- Oai IPA
- Blanche Macho Man
- John Beer Kveik

LES APÉRITIFS
& BITTERS 6 cl

Aperol, bitter 6

Campari, bitter 6

Suze, gentiane 6

Gran Classico, bitter 9

Select Aperitivo, bitter 7

PORTO & SHERRY 6 cl

Porto Quinta do Noval :

Fine Ruby 7

Tawny White 7

Tawny Reserve 9

Vintage 2017 10

10 Ans 12

Colheita 2009 18

**Tio Pepe,
Fino Sherry, Espagne** 6

LES ABSINTHES
& ANISÉS 4 cl

**Absinthe des CÔquetelers
de Pontarlier** 11

Henri Bardouin 5

Ricard 4

LES VERMOUTHS 6 cl

**Vermouth de Forcalquier
Dry, France** 6

Punt E Mes, Italie 7

Cinzano Bianco, Italie 7

Cinzano Rosso, Italie 7

**Lillet Blanc ou Rosé,
apéritif à base
de vin, France** 6

**Noilly Prat Ambré,
France** 6

Antica Formula, Italie 9

LES VODKAS 4 cl

Oruza, Camargue	9
Fair Quinoa, France	9
Chopin Rye, Pologne	10

LES GINS 4 cl ...

Bigourdan, Arles	10
Oruza, Camargue	8
Hendrick's, Écosse	10
Citadelle, France	9
Citadelle Old Tom, France	12
Oli Gin, France	11
Monkey 47, Allemagne	14

LE PISCO & EAUX DE VIE 4 cl

Waqar 100% Moscatel, <i>Chili</i>	10
Marc de Provence Cordelier de Forcalquier	10
Marc de Provence Chateau de Romanin	14
Marc de Provence 1997 Château de Pibarnon	25
Eau de vie de poire Manguin, <i>Avignon</i>	13
Grappa Di Barolo Montinaro, <i>Italie</i>	12

LES WHISKIES & WHISKEY 4 cl

BLENDED MALTS

Monkey Shoulder 7
Écosse - Speyside

Smokey Shoulder 9
Écosse - Speyside

Johnnie Walker 13
Gold Label, *Écosse*

IRLANDE

Redbreast 12 Ans 15

BOURBONS & RYES

Templeton 4 ans, 8
Rye, États-Unis

Buffalo Trace, 7
Bourbon, États-Unis

Koval, 18
Single Barrel, Bourbon

Koval, 18
Single Barrel, Rye

SINGLE MALTS

Rozelieures – Origine 9
France - Lorraine

Rozelieures – Tourbé 13
France - Lorraine

Glenfiddich
Winter Storm 42
Écosse - Speyside

The Balvenie 12 ans
Double Wood 15
Écosse - Speyside

The Balvenie 21 ans
Portwood 38
Écosse - Speyside

Bunnahabhain
Staoisha 8 ans 15
Écosse - Islay

Lagavulin 16 ans 18
Écosse - Islay

LES RHUMS 4 cl

Libertalia, Cachaça 8

Saylor Jerry, Spiced 8

Fair XO, Bêlize 10

Ferroni Ambré 8
Mis en bouteille à Aubagne

Ferroni Boucan d'Enfer 8
Rhum fumé

Ferroni Canaries 8
Dame Jeanne

Ferroni Brut de Fût 2012 15
Barbade

Neisson, 12
Rhum blanc bio, Martinique

Compagnie des Indes 13
Jamaïque, 5 ans

Compagnie des Indes 11
Caraïbes, 5 ans

Compagnie des Indes 16
West Indies, 8 ans

Plantation 3 stars,
Blanc, Caraïbes 7

Plantation O.F.T.D,
Caraïbes 9

Plantation Pineapple,
Caraïbes 9

Fair Muscovado,
Blanc, Ile Maurice 10

Chalong Bay, Kaffir Lime
Thaïlande 14

Clairin Vaval
Haiti 11

El Dorado, Guyane

- 3 ans 8
- 12 ans 14
- 15 ans 18
- 21 ans 35

LES COGNACS 4 cl

Lheraud VSOP 12
Cognac

Lheraud XO Eugenie
Cognac 30

Lheraud Millesime 1990
Cognac 50

LE CALVADOS 4 cl

Drouin, Sélection 11

LES TEQUILAS 4 cl

Cimarrón, Blanco 7

Ocho, Reposado 11

Milagro, Reposado 12

Vecindad, Blanco 9

Agalia, Sicile 14
Distillé d'agave et agrumes

LES MEZCALES 4 cl

Unión, Uno - mezcal joven 7

Rey Campero, Jabali
Oaxaca, Mexique 19

Rey Campero, Mexicano
Oaxaca, Mexique 19

LES LIQUEURS
& AMARO 6cl

Mandarine Napoléon <i>Mandarine & Cognac</i>	7	Fernet Branca, amaro	7
Saint-Germain <i>Fleur de sureau</i>	8	Branca Menta, amaro	7
Dom Bénédicte <i>Plantes & épices</i>	7	Cynar, amaro	6
Côquetelers Melon <i>Melon</i>	9	Ramazotti, amaro	7
Chartreuse jaune <i>Plantes secrètes</i>	9	Ferroni Le Merveilleux <i>Falernum</i>	7
Chartreuse verte <i>Plantes secrètes</i>	9	Adriatico <i>Amaretto</i>	11
Fair Café <i>Café du Mexique</i>	7	Farigoule <i>Thym</i>	6
		Limoncello Villa Massa <i>Citron</i>	7
		Cointreau	7
		Skinos <i>Liqueur de Mastiha</i>	8

LES CAFÉS DE LA
BRULERIE MOKA
Origine Brésil Cerrado

Espresso	2,80
Noisette	2,80
Café Allongée	2,80
Cappuccino	4,80
Gran Crème	4,80
Café frappé	5,50
Chocolat Chaud	5,00

Toutes nos cafés sont disponibles
en version *Décaféiné*

LES THÉS & INFUSIONS

THÉS VERTS 4,5

Genmaïcha
Salin & grillé

Sencha Kashiwagi
Iodée & notes végétales

THÉS NOIRS 4,5

Darjeeling
Nature & floral

Earl Grey
Bergamote

English breakfast
Tonique

Smokey Lapsang
Subtil & fumé

INFUSIONS 4,5

Verveine menthe
Digeste

Camomille
Relaxante

Tilleul
Herbacé

Rooibos vanille